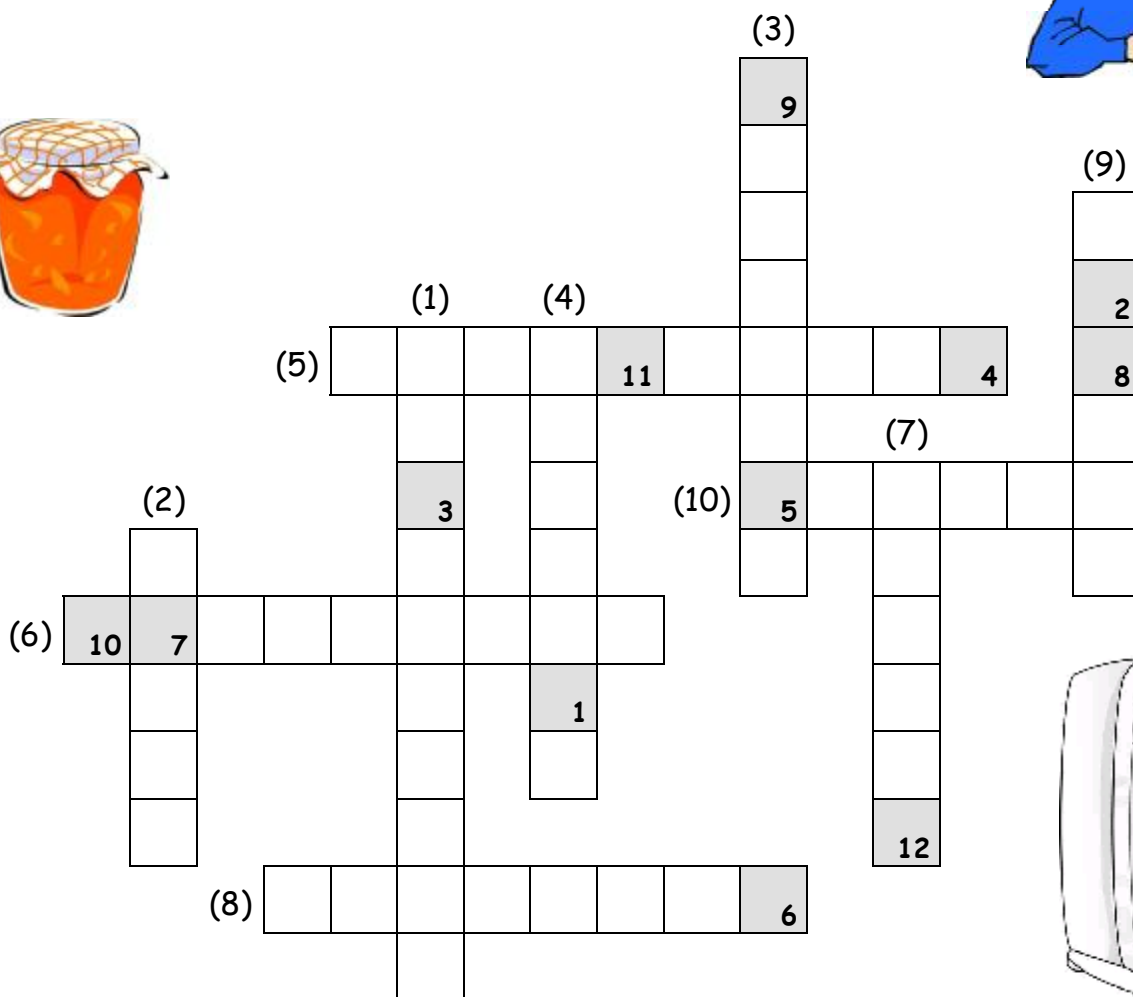




Thema: Lebensmittel haltbar machen

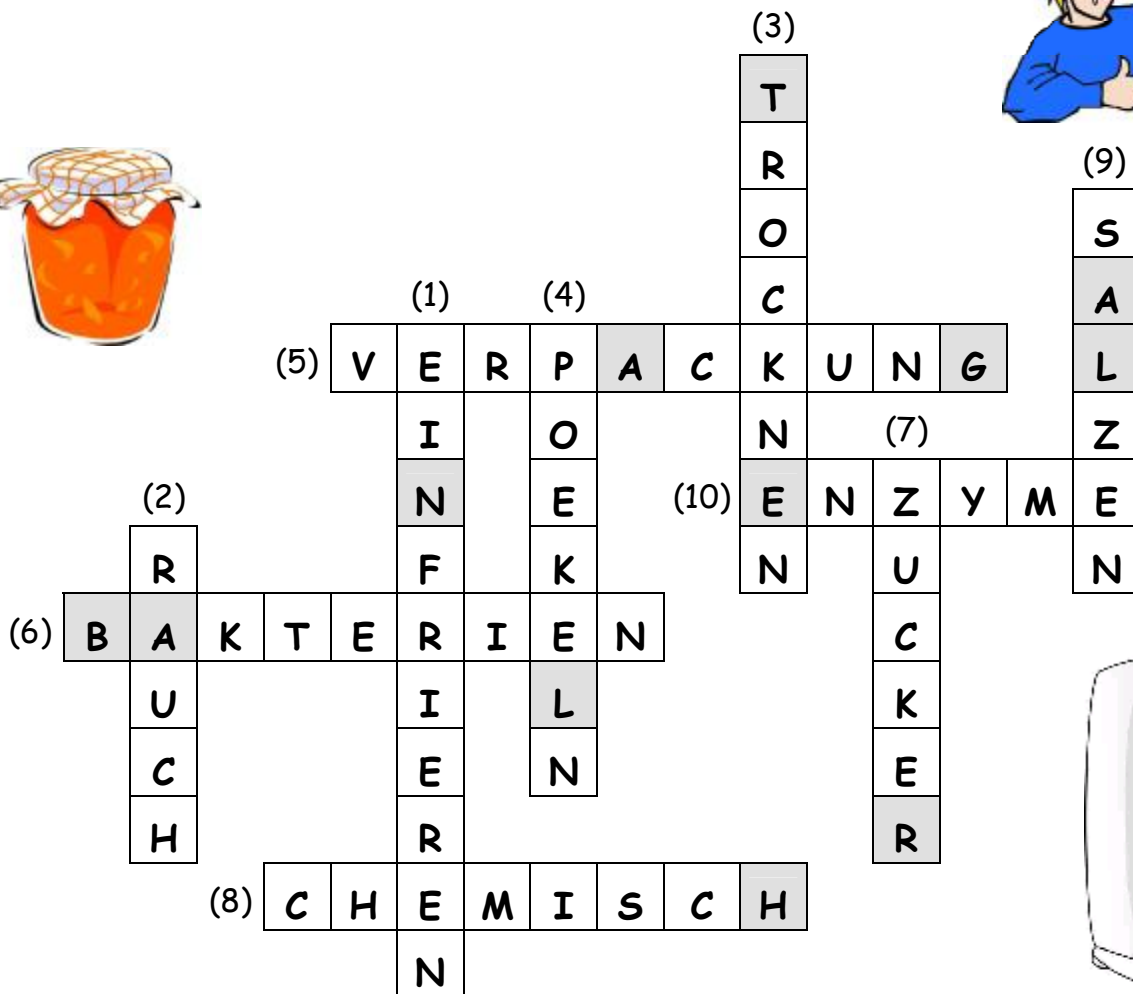


- 1) Diese Methode wird in Privathaushalten am häufigsten verwendet, um Lebensmittel haltbar zu machen.
- 2) Räuchern hat zusätzlich eine konservierende Wirkung durch Bakterien abtötende (bakterizide) Stoffe im ___?___.
- 3) Was ist eine der ältesten Methoden Lebensmittel wie Obst, Kräuter und Co. haltbar zu machen?
- 4) Bei welcher Konservierungsmethode wird dem Salz Nitrit oder Nitrat zugesetzt?
- 5) Für die Haltbarkeit eines Lebensmittels spielt auch die ___?___, in der es gelagert wird, eine wichtige Rolle.
- 6) Ein Lebensmittelverderb wird häufig durch _____?_____ verursacht.
- 7) Was wird beim Einkochen von Marmelade, Gelee oder Konfitüre in der Regel zugesetzt?
- 8) Konservierungsverfahren können sowohl physikalisch als auch ___?___ sein.
- 9) Diese Konservierungsart verringert zum Beispiel den Gehalt an freiem Wasser in Lebensmitteln.
- 10) Neben Mikroorganismen können auch ___?___ im Lebensmittel zum Verderb führen.

Lösungswort	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----



Thema: Lebensmittel haltbar machen



Lösungswort L A N G E H A L T B A R

aid-Medien zum Thema:

- Haltbarmachen von Lebensmitteln, Unterrichtsmaterial, CD-Rom
www.aid-macht-schule.de/detail.php?orderno=3610
- Haltbarmachen von Lebensmitteln, Unterrichtsmaterial, Medienpaket
www.aid-macht-schule.de/detail.php?orderno=3928
- Birnen, Bohnen & Speck - Haltbarmachen von Lebensmitteln, Video-DVD
www.aid-macht-schule.de/detail.php?orderno=7632

Schülertexte für Hausaufgaben und Referate:

- www.talkingfood.de/ernaehrungswissen/

Weitere Rätsel für den Unterricht:

- www.talkingfood.de/lehrer_special/spiele_fuer_den_unterricht/